

Ramequin roulé à l'Emmental



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes

Ingrédients

100 g de [fromage Emmental](#) râpé
100 g farine
100 g beurre
3 dl lait
5 oeufs
sel



Préparation

Séparez les jaunes de 3 oeufs. Composez un roux blond avec la moitié du beurre, de la farine et du lait. Hors du feu, incorporez les jaunes d'oeufs et la moitié du fromage en triturant à la spatule. Battez les blancs en neige. Incorporez-les avec précaution. Salez, poivrez. Etendez cette pâte sur un plat à four rectangulaire beurré et fariné, égalisez la surface. Enfourez 20 minutes à 200°. Défournez. La pâte doit être tendre et malléable. Durant la cuisson, préparez une sauce Béchamel avec l'autre moitié des ingrédients et les 2 oeufs. Triturez énergiquement pour obtenir une face homogène. Assaisonnez. Etendez cette garniture à la surface du mélange cuit. Roulez la pâte en rouleau. Découpez des tranches en sifflet. Rangez-les dans un second plat beurré. Servez avec une sauce au choix : aux champignons, à la tomate, au jus lié, etc.

Si l'on veut faire frire les tranches de ramequin roulé à la poêle, il faut les fariner, les passer à l'oeuf battu, puis à la chapelure. Dans ce cas, les ingrédients nécessaires sont à prévoir en plus.